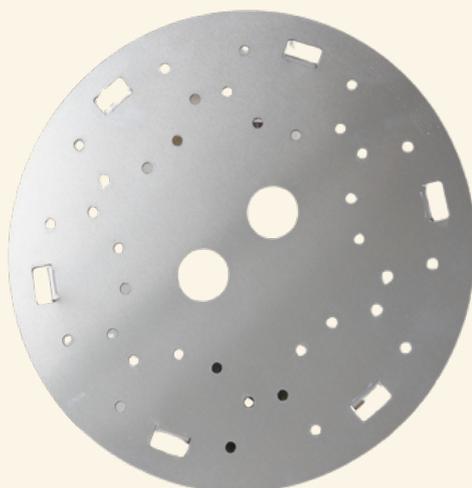


CANMATE 22QT Pressure Canner

PRESSURE CANNING PRODUCTS

22L ALUMINUM PRESSURE CANNER Y COOKER

APTO PARA GAS, INDUCCIÓN, CERÁMICA Y PLACAS DE
COCINA ELÉCTRICAS



MANUAL DEL USUARIO E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CONSERVE ESTE MANUAL PARA LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD,
PRECAUCIONES, PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE, OPERACIÓN, INSPECCIÓN, MANTENIMIENTO Y
LIMPIEZA.

ESCRIBA EL NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO EN LA PARTE POSTERIOR DEL MANUAL
(O EL MES Y EL AÑO DE COMPRA SI EL PRODUCTO NO TIENE NÚMERO).

PARA MÁS CONSULTAS, ENVÍE UN CORREO A NUESTRO SERVICIO AL CLIENTE:
SUPPORT@PRESSURECANNINGPRODUCTS.COM



Advertencias Generales de Seguridad

Las advertencias, precauciones e instrucciones mencionadas en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la precaución son factores que no pueden incorporarse a este producto, pero que el usuario debe ejercer. Antes de usar el CanMate, lea cuidadosamente todas las instrucciones y asegúrese de entenderlas antes de proceder. No cumplir con las reglas de seguridad y otras medidas básicas de seguridad puede resultar en lesiones personales graves.

- Antes de cada uso, verifique cuidadosamente que las asas estén intactas y que el conducto de ventilación esté libre de obstrucciones. El regulador de presión y la válvula de seguridad deben moverse libremente y estar limpios.
- El mecanismo de bloqueo de la tapa está cuidadosamente diseñado e instalado en la parte superior del asa. Nunca desmonte el CanMate.
- Para cualquier uso comercial, uso indebido o incumplimiento de las instrucciones, ni el fabricante ni Pressure Canning Products aceptan responsabilidad, y la garantía no se aplica.
- Use solo piezas de repuesto suministradas por el fabricante. Si no lo hace, la garantía quedará anulada.
- NO coloque objetos encima del regulador de presión. NO use la tapa del CanMate para cubrir otros objetos.
- NO almacene alimentos alcalinos, ácidos, vinagre u otros alimentos corrosivos en el CanMate durante períodos prolongados para evitar la corrosión interna de la olla.
- Si el CanMate se ha cocinado en seco, generalmente no se puede usar más como CanMate. Tenga cuidado para evitar esto.
- Solo para uso doméstico.
- Para alcanzar suficiente presión en el CanMate, al usar cocina eléctricas, de inducción o cerámicas, generalmente se requiere una conexión de 2 o 3 fases con suficiente potencia. Si no hay suficiente potencia, el CanMate no alcanzará la presión necesaria.
- El CanMate no se puede usar para freír bajo alta presión.
- NO coloque el CanMate en el microondas o en el horno.
- Al cocinar alimentos, la llama no debe superar la base de la olla. La llama tampoco debe subir más de 1/10 de la altura total del CanMate para evitar que el asa se queme. Para placas de inducción o cerámicas, no es un problema si el diámetro de la placa es menor que el diámetro de la base del CanMate.

- Espere un tiempo después de usar antes de abrir el CanMate. Permita que el vapor se disipe para evitar quemaduras. Al liberar la presión del CanMate, el usuario debe colocarse de lado para evitar posibles quemaduras.
- Como con cualquier aparato de cocina, ejerza una supervisión cercana al usar el CanMate si hay niños cerca.
- Cuando el CanMate esté bajo presión, tenga extremo cuidado al moverlo. NO toque las superficies calientes. Use las asas y los mandos. Si es necesario, use guantes o manoplas para horno.
- Revise regularmente que las asas del CanMate estén bien ajustadas. Apriételas si es necesario.
- NO use su CanMate para ningún propósito distinto al que está diseñado. Su CanMate cocina bajo presión. Si no se utiliza correctamente, pueden producirse quemaduras por derrames. Asegúrese de que el CanMate esté bien cerrado antes de llevarlo a presión.
- Asegurese siempre de que el tapón de sellado emergente esté en la posición de descompresión antes de abrir su CanMate.
- Nunca fuerce la apertura del CanMate. Asegúrese de que la presión haya vuelto a cero antes de abrirlo.
- Nunca use su CanMate para la conservación de alimentos sin agua: esto puede causar daños graves. Asegurese constantemente de que haya suficiente agua durante la cocción.
- Use fuentes de calor compatibles con su CanMate, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca haga recetas a base de leche en su CanMate.
- No llene el CanMate más allá del nivel recomendado para una olla a presión. Para sopas, granos, frijoles secos y guisantes que se expanden durante la cocción, no llene el CanMate más de la mitad. Llenarlo demasiado puede obstruir el conducto de ventilación y causar sobrepresión.
- No cocine puré de manzana, arándanos, ruibarbo, cereales, pasta, guisantes partidos, mezclas de sopas secas o sopas con frijoles y guisantes secos bajo presión en el CanMate. Estos alimentos tienden a formar espuma y salpicar, lo que puede obstruir el conducto de ventilación y el desaireador automático.
- Después de cocinar carne con una capa exterior (por ejemplo, lengua de res) que puede expandirse bajo presión, es arriesgado perforar la piel si parece expandida; podría quemarse. Haga pequeños agujeros en la carne antes de cocinarla.
- Siempre revise que el conducto de ventilación esté limpio antes de usar.
- NO use el CanMate para freír con aceite bajo presión.
- NO toque las válvulas de seguridad, excepto durante la limpieza y el mantenimiento según las instrucciones.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve las recetas con alcohol a ebullición durante unos 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise cuidadosamente su dispositivo al preparar recetas a base de alcohol. Puede usar el CanMate para cocinar alimentos sin la tapa. NO use la tapa si no planea cocinar los alimentos bajo presión.
- Si nota que su CanMate está roto o agrietado, bajo ninguna circunstancia intente abrirlo. Espere a que se enfríe completamente antes de moverlo. NO use el CanMate. Haga que un técnico calificado inspeccione el CanMate y lo repare de forma segura si es posible.



- 1. Válvula de seguridad
- 2. Válvula de seguridad adicional
- 3. Asa en la tapa
- 4. Asa en el cuerpo
- 5. Cuerpo del
- 6. Tapón de sellado emergente
- 7. Regulador de presión / peso
- 8. Conducto de ventilación
- 9. Manómetro
- 10. Tapa del CanMate
- 11. Ventanilla de seguridad
- 12. Rejilla inferior
- 13. Anillo de silicona
- 14. Extraíble
- 15. Placa inferior para



INTRODUCCIÓN AL PRESSURE CANNING

(envasado a presión)

El Pressure Canning es adecuado para conservar productos con bajo contenido de ácido, como verduras, carne y pescado. El proceso también elimina todos los microorganismos invisibles, retardando el ciclo de descomposición. Esto asegura que los alimentos conservados duren más tiempo.

La descomposición de los alimentos puede tener cuatro causas: mohos, enzimas, levaduras y bacterias. Los mohos, las levaduras y las enzimas se destruyen a 100 grados Celsius. El agua hierve a 100 grados (excepto en zonas montañosas), lo que es suficiente para eliminar mohos, levaduras y enzimas. Este método de conservación, que en Europa llamamos wecken, es adecuado para alimentos que contienen ácido de forma natural con un valor de pH de 4,6 o inferior.

Si un alimento no es lo suficientemente ácido, las bacterias en un ambiente sin oxígeno (como en un frasco) no se eliminan fácilmente. Los alimentos que no son suficientemente ácidos incluyen verduras, carne, aves, pescado y mariscos.

Cuando se almacenan verduras, carne, aves, pescado y mariscos en un frasco sellado al vacío, la bacteria *Clostridium botulinum* puede desarrollarse. Esta bacteria produce una espora que genera una sustancia tóxica que causa botulismo. Estas esporas NO SE DESTRUYEN a 100 grados Celsius.

Según el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos), el Pressure Canning es el único método seguro para procesar alimentos con bajo contenido de ácido (verduras, carne, aves, pescado y mariscos).

En el envasado a presión, una parte del agua en la CanMate se convierte en vapor, creando presión dentro del CanMate. A medida que aumenta la presión, aumenta también la temperatura: a 5 PSI, se alcanza una temperatura de 108,8 grados Celsius; a 10 PSI, se alcanza una temperatura de 115,5 grados Celsius; y a 15 PSI, se alcanza una temperatura de 121 grados Celsius. En la mayoría de las zonas de Europa, una presión de 10 PSI es suficiente para realizar un envasado a presión seguro y destruir todas las esporas bacterianas dañinas, incluido el botulismo.

Por encima de los 300 metros, una presión de 12 PSI es suficiente. Por encima de los 600 metros, se requieren 15 PSI. Dependiendo del regulador de presión (peso) proporcionado, la CanMate comienza a vibrar a una presión entre 10 y 15 PSI. Esto hace que la CanMate sea adecuada para su uso en toda Europa.

A medida que los frascos se enfrían después del procesamiento, se forma un vacío, sellando los alimentos en su interior. Esto evita que nuevos microorganismos entren al frasco y dañen los alimentos.

ANTES DE USAR EL CANMATE

Manómetro

1. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar la CanMate por primera vez. Familiarícese con la estructura general del CanMate.
2. Antes del primer uso, pruebe si los tornillos que sujetan las asas a la tapa están bien apretados.
3. Lave la tapa, el cuerpo del CanMate y la junta de sellado con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de aceite de fabricación. Enjuague todas las partes con agua tibia y séquelas bien.
4. Si el manómetro se entrega por separado en la caja, móntelo en la tapa del CanMate quitando primero la tuerca y el anillo metálico del extremo roscado del manómetro. Luego, voltee la tapa de la CanMate boca abajo. Desde la parte inferior, inserte el extremo roscado del manómetro hacia arriba a través del agujero en el centro de la tapa hasta que la junta de compresión repose sobre la tapa.
5. Mientras sostiene el manómetro en su lugar, coloque el anillo metálico y la tuerca en el extremo roscado del manómetro. Apriete con la pequeña llave incluida en el embalaje.

Consejos: El manómetro es un instrumento delicado que debe montarse con cuidado. No sumerja la tapa ni permita que el manómetro entre en contacto con líquidos. No guarde el manómetro a temperaturas bajo cero.

Peso

Algunas enlatadoras vienen con 1 peso en la caja, mientras que otras incluyen 2 pesos.

Un peso

Si su enlatadora solo tiene 1 peso, no necesita hacer nada más: el CanMate está listo para usarse.

Dos pesos

Si su enlatadora incluye 2 pesos, 10 PSI y 15 PSI, es importante saber que cada peso viene con su propia válvula. El peso sin válvula es el que viene preinstalado en el CanMate.

Antes de usarla, verifique si el peso correcto para su altitud está instalado. De no ser así, debe reemplazar el tubo de ventilación de la tapa con el tubo de ventilación del otro peso.

Use el peso de 10 PSI (el rojo con 70 kPa) si vive por debajo de 300 metros sobre el nivel del mar. Use el peso de 15 PSI (el negro con 105 kPa) si vive por encima de 300 metros sobre el nivel del mar.

ANTES DE USAR EL CANMATE

Reemplazar la válvula se puede hacer de la siguiente manera:

- Retire con cuidado la tapa protectora con agujeros del soporte.
- Afloje el perno con una llave de vaso de 12 mm.
- Quite el soporte con los tres ganchos.
- Ahora retire la válvula de la tapa.
- Inserte la válvula correspondiente al peso rojo a través de la tapa, de modo que la parte corta de la válvula quede en el interior.
- Deslice el anillo con los tres ganchos sobre la parte corta de la válvula.
- Atornille el perno en la parte inferior de la válvula y apriételo firmemente con una llave de vaso de 12 mm, por ejemplo.
- Luego presione con cuidado la tapa protectora sobre los tres ganchos para que encaje en su lugar.



12 PSI



15 PSI



10 PSI

Base

Para la CanMate se pueden suministrar 2 placas base: una placa base y una placa adicional para apilar. La placa base está diseñada para colocarse en el fondo de la CanMate, y la placa adicional para apilar se usa para colocar entre las dos capas de frascos.



Placa para apilar

Placa base

Cocción en seco

Cuando utilice la CanMate por primera vez, es importante observar si durante el calentamiento se escapa vapor por la tapa o por el asa de la CanMate. ¡En ese caso, detenga el calentamiento!

Si efectivamente sale vapor, es importante retirar la CanMate de la estufa y dejarla enfriar. Cuando la CanMate esté fría, podrá proceder a resolver el problema.

Si el vapor sale por debajo de la tapa, probablemente la junta no esté colocada correctamente. Entonces es necesario verificar que la junta esté bien asentada y uniforme a lo largo del borde de la tapa. Si es necesario, puede retirar la junta y volver a colocarla al revés.

Si después de estos ajustes sigue escapándose vapor durante el calentamiento, lo mejor es ponerse en contacto con support@pressurecanningproducts.com.

ATENCIÓN: Cuando durante el calentamiento se escapa vapor por debajo de la tapa o por el asa, existe el riesgo de que la CanMate sufra **cocción en seco**. **Esto puede causar que el fondo de la CanMate se deforme (se abombe)**. **Esta deformación por cocción en seco no está cubierta por la garantía, incluso si ocurre dentro del período de garantía, porque no es un defecto de la CanMate, sino el resultado de un uso incorrecto.**

Durante el proceso de envasado puede ocurrir que gotee algo de líquido por los asas. Esto puede suceder cuando ya sale vapor por la válvula pero el tapón emergente aún no se ha cerrado. Entonces se genera condensación en el asa que puede convertirse en gotas que caen desde el asa.

Cuando termine de envasar y quiera empezar otra tanda de tarros, se recomienda secar bien los asas antes de continuar. Esto evita que goteen más gotas.

MANTENIMIENTO

- Lave la CanMate (cuerpo y tapa) después de cada uso con agua tibia y detergente para platos.
- Nunca use productos con lejía o cloro.
- Cada vez que lave la CanMate, retire la junta de sellado, lávela con agua tibia y jabón, enjuáguela, séquela y vuelva a colocarla en la tapa.
- Reemplace la junta de sellado cada año o si presenta signos de agrietamiento o daño.
- Esta junta está disponible en la tienda online de pressurecanning.nl.
- Para limpiar la válvula de ventilación, retire el regulador de presión y revise visualmente, a la luz del día, que la salida de vapor esté despejada y no bloqueada. Si es necesario, límpiela con un palillo de dientes y enjuáguela.
- Para guardar la CanMate, coloque la tapa boca abajo sobre la CanMate y guárdela en un lugar fresco y seco.

ATENCIÓN: La CanMate está hecha de aluminio. Esto significa que después de uno o dos usos, el interior puede volverse negro. Esto no es estéticamente atractivo, pero se debe a la interacción entre el agua, el oxígeno bajo presión y el aluminio. El aluminio forma una capa llamada película de alúmina que protege la olla contra la corrosión. Esta capa no tiene efectos dañinos. Puede seguir usando la CanMate como olla para sopa o como olla a presión.

PRESSURE CANNING PASO A PASO

Paso 1: Asegúrese de que su CanMate esté completamente limpia y funcione correctamente. Antes de cada temporada de conservas, calibra el manómetro para verificar su precisión o use un peso adecuado a la presión que necesita. También revise la junta de sellado y la válvula de ventilación automática. Reemplace estas piezas si están duras, deformadas, agrietadas, desgastadas, con picaduras o se han vuelto anormalmente blandas. Use solo piezas originales de repuesto CanMate.

Paso 2: La CanMate es adecuada para todas las fuentes de calor, como gas, cerámica, inducción y electricidad.

Paso 3: ¡ATENCIÓN! Las fuentes de calor portátiles pueden no ser adecuadas para enlatar. Puede que no tengan suficiente potencia para generar presión con la CanMate llena de frascos y/o que no soporten el peso de una CanMate completamente cargada. Consulte el manual de usuario de su fuente de calor portátil para conocer limitaciones de peso y otra información.

Paso 4: Coloque la rejilla de conservas en el fondo de la CanMate. Asegúrese de que la base esté completamente nivelada para evitar que se quede atascada después del proceso de enlatado a presión. Si ocurre, utilice una herramienta con gancho para levantar la base. Vierta 3 litros de agua en la CanMate. Caliente el agua hasta una temperatura similar a la de los frascos. Si los frascos están fríos, mantenga también el agua fría. Siempre necesitará 3 litros de agua, independientemente de la cantidad de frascos dentro de la CanMate.

Paso 5: Coloque los frascos llenos sobre la placa base. Para apilar doblemente, coloque la placa de apilamiento sobre la primera capa de frascos antes de poner la siguiente capa dentro de la CanMate.

Paso 6: Coloque la tapa en la CanMate; use únicamente la tapa que se entregó con la CanMate cuando era nueva. No presurice la CanMate hasta que las asas de la tapa estén alineadas con las asas de la CanMate. Coloque la tapa de manera que las flechas estén enfrentadas (figura 1). Luego gire la tapa en dirección de cierre (CLOSE) hasta que deje de girar (figura 2). La tapa solo puede girarse si la pestaña de seguridad del asa está abierta.



PRESSURE CANNING PASO A PASO

Paso 7: Use la estufa en la temperatura más alta y caliente la CanMate hasta que pueda ver o escuchar un chorro de vapor saliendo por la válvula de ventilación. Después de unos minutos, la tapa emergente (pop-up) se levantará. Deje que el vapor salga por la válvula durante 10 minutos. Esto asegura que todo el aire escape de la CanMate.

Importante: Tan pronto como salga vapor por la válvula, observe si la tapa emergente sube dentro de unos minutos. Si no sube y la CanMate sigue en el fuego, existe el riesgo de que toda el agua se evapore y la CanMate se quede sin agua (cocción en seco). Esto puede deformar y abombar el fondo de la CanMate. La deformación causada por cocción en seco no está cubierta por la garantía, incluso dentro del período de garantía, ya que no es un defecto del producto sino resultado de un uso incorrecto.

Si la tapa emergente no sube después de unos minutos, a veces ayuda presionarla ligeramente hacia abajo con un palillo o similar. Frecuentemente la tapa sube entonces. Si no, contacte con support@pressurecanningproducts.com.

También es importante: Entre el momento en que sale vapor por la válvula y el momento en que coloca el peso en la válvula (y la presión dentro de la CanMate aumenta a la presión deseada), puede formarse condensación en el asa. Esta condensación puede convertirse en gotas que podrían gotear del asa durante el proceso de enlatado. Esto no es motivo de preocupación y puede suceder.

Paso 8: Coloque el regulador de presión sobre la válvula de ventilación. Si ha reducido el calor para ventilar, vuelva a calentar la CanMate hasta que el manómetro registre la presión deseada y luego ajuste la temperatura de la estufa para mantener esa presión. Dependiendo del peso que use, la presión variará entre 10 y 15 psi. A medida que la presión aumenta, la aguja se mueve en el manómetro.

Paso 9: El tiempo de procesamiento indicado en la receta comienza cuando el manómetro marca la presión correcta. Si en algún momento durante el proceso la presión cae por debajo del nivel adecuado, por ejemplo, porque la estufa está demasiado baja, aumente la presión nuevamente y reinicie el conteo del tiempo desde el principio para conservar de forma segura.

Paso 10: Al final del tiempo de procesamiento, apague la estufa. La presión dentro de la CanMate bajará por sí sola. No acelere el enfriamiento colocando la CanMate en agua fría, ya que esto puede romper los frascos, provocar pérdida de líquido u otros problemas.

Paso 11: La presión se reduce completamente cuando la tapa emergente baja y no sale vapor al levantar el regulador de presión. No use el manómetro para determinar si la presión ha bajado completamente.

Paso 12: Cuando el manómetro indique 0 psi, retire el regulador de presión de la válvula de ventilación y deje que la CanMate se enfríe durante 10 minutos. Siempre quite el regulador antes de abrir la tapa.

Paso 13: Abra la tapa girándola y abriéndola alejándola de usted, de modo que la tapa quede entre usted y el vapor. Si la tapa parece estar atascada o difícil de girar, no la fuerce para abrirla. Si sigue pegada, puede ser una señal de que aún hay presión dentro de la CanMate. Si tiene dudas sobre la presión, deje que la CanMate se enfríe más tiempo antes de retirar la tapa.

Paso 14: Retire los frascos con una pinza para frascos levantándolos rectos hacia arriba y fuera de la CanMate. Asegúrese de no inclinarlos para evitar que se derrame el líquido. Coloque los frascos en posición vertical sobre una tabla o una toalla seca, alejados de corrientes de aire. No apriete más las tapas. Deje que los frascos se enfríen de forma natural. Verifique el vacío después de 12 horas.

DISCLAIMER

LEA LO SIGUIENTE CUIDADOSAMENTE

NI EL FABRICANTE NI PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. HAN PROPORCIONADO LA LISTA DE PIEZAS Y EL ESQUEMA DE MONTAJE EN ESTE MANUAL ÚNICAMENTE COMO REFERENCIA. NI EL FABRICANTE NI PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. OFRECEN NINGUNA DECLARACIÓN O GARANTÍA DE NINGÚN TIPO AL COMPRADOR DE QUE ÉSTE ESTÉ CALIFICADO PARA REALIZAR REPARACIONES EN EL PRODUCTO, O DE QUE ESTÉ CALIFICADO PARA REEMPLAZAR PARTES DEL PRODUCTO. DE HECHO, EL FABRICANTE Y PRESSURE CANNING NEDERLAND B.V. DECLARAN EXPRESAMENTE QUE TODAS LAS REPARACIONES Y REEMPLAZOS DE PIEZAS DEBEN SER REALIZADOS POR TÉCNICOS CERTIFICADOS, Y NO POR EL COMPRADOR.

EL COMPRADOR ACEPTA TODOS LOS RIESGOS Y RESPONSABILIDADES QUE SURJAN DE SUS REPARACIONES AL PRODUCTO ORIGINAL O A LAS PARTES DE REPUESTO DEL MISMO, O QUE SURJAN DE SU INSTALACIÓN DE PARTES DE REPUESTO. EN ESE CASO, TODAS LAS GARANTÍAS QUEDAN ANULADAS.



Guarde este manual

¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Envíenos un correo a:

support@pressurecanningproducts.com

PRESSURE CANNING
NEDERLAND BV